49e Année. — N° 40. 2 Octobre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Au vignoble ; — La greffe de Cadillac donne-t-elle des soudures durables ; — Les vins alunés ; — Les hybrides 5157 et 2862 ; — Notre enquête sur le mildiou 317
L. Ravaz. — Dans les vignobles du Rhin (*fin*) 322
Arthur Cadoret. — Les réalisations agricoles (*fin*) 327
Pierre Larue. — Sur les serres à raisins belges et hollandaises 328
Contributions Indirectes. — Sur les déclarations de récolte 331
E. Chauffard. — Le vinage des vins de cette année 333
Teleki — La situation en Hongrie 333
E. H. — Questions diverses : Peut-on obtenir une bonne eau-de-vie d'un vin piqué. 334
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Le IIIe Congrès international de la vigne et du vin à Rome. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines 334
Bibliographie. — Les raisins de table, les raisins secs, les diverses utilisations des raisins, par E.-A. de Mazières 325
Bulletin commercial — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Au vignoble

Les inondations dont nous avons parlé dans notre dernière chronique ont causé des dégâts extrêmement importants : d'abord dans quelques cuvettes où les eaux des pentes avoisinantes se sont accumulées, mais surtout dans les vallons parcourus par des ruisseaux habituellement à sec, et dans les vallées des fleuves côtiers.

Où l'eau n'a fait que passer les dégâts sont moindres ; les grappes ont bien été salies, mais relativement peu. Mais où elle a stagné quelque temps, la souche entière quelquefois, surtout les feuilles de la base et les grappes sont restées recouvertes de terre, de boue et de débris organiques divers. Elles sont lamentables à voir.

On va les vendanger sans tarder, et les vinifier suivant les préceptes indiqués par M. Hugues dans le dernier numéro du *Progrès*. La terre, si elle n'est pas calcaire, ne modifiera pas sensiblement la composition chimique du vin ; mais si elle est calcaire, c'est autre chose, et l'acidité du vin sera considérablement amoindrie. Que faire de ce vin ?

Une fois bien dépouillé et *stérilisé* par l'acide sulfureux, il peut très bien être mélangé en petite quantité au vin normal, si on en a ; ou bien — et ici il conviendrait de ne pas bisulfiter à haute dose — le distiller et conserver l'alcool soit chez soi, soit dans une coopérative si on juge que le prix actuel de l'alcool est insuffisant.

Ces vins prennent aussi parfois un goût de *croupi*, qui leur vient des débris d'herbe sèche ou d'arbustes qui recouvent les grappes. Ce goût disparaît très vite par des soutirages à l'air.

Depuis les dernières et torrentielles pluies, le temps s'est remis au beau et la pourriture s'est arrêtée par endroits. Rien ne prouve que les grappes les plus salies pourriront en partie ou entièrement. Elles peuvent donc continuer à mûrir sur les souches, et en ces temps d'équinoxe recevoir une bonne pluie qui les débarrasserait de la boue qui les recouvre ; comme cela eut lieu en 1907.

Les vendanges se poursuivent activement. Les pluies ont fait grossir les grains, et dans les souches touffues — il y en a — la pourriture grise se développe, surtout durant les matinées humides de ces derniers jours.

Les premiers vins sont légers, légers, et peu colorés en général ; les dernières vendanges les amélioreront sans doute.

La greffe de Cadillac donne-t-elle des soudures durables

On nous écrit :

« En ce moment-ci on effectue dans le Midi la greffe selon la méthode de Cadillac.

Est-il vrai qu'on reproche à cette greffe une vieillesse prématurée — dans le Biterrois — dit-on. Malgré un pourcentage élevé de réussites, pas mal de propriétaires hésitent à greffer en août et courant septembre, ne voulant pas courir le risque au bout de quelques années d'avoir des récoltes déficitaires ou même dérisoires uniquement dues à la dégénérescence du cep ainsi greffé !

Existe-t-il dans le Midi ou ailleurs des vignes, déjà âgées, greffées à la Cadillac et comment se comportent-elles avec l'âge ? Il serait bon, Monsieur Ravaz, vous qui êtes notre maître à tous en viticulture, que vous répondiez d'une façon précise à cette intéressante question dans le *Progrès Agricole*, afin que vous rassuriez vos lecteurs, en les documentant à ce sujet. »

BERNET,
propriétaire à Aigues-Vives (Hérault).

La greffe de Cadillac, a été d'abord pratiquée à l'instigation de M. Cazaux-Cazalet, ancien député de Cadillac (Gironde), et au temps où le greffé-soudé ne s'était pas encore généralisé. Il y a donc dans cette région de vieilles vignes ainsi établies ; il y en a aussi ailleurs, car cette greffe a joui d'une certaine faveur vers 1890, etc... et il y en a aussi, mais peut-être plus jeunes dans la région méridionale. Nous demandons à nos lecteurs de vouloir bien nous faire part des remarques qu'ils ont pu être amenés à faire sur les vignes établies par ce procédé.

La greffe de Cadillac est une greffe de côté, comme la greffe en fente simple, comme la mayorquine, comme l'écusson, etc... La soudure se réalise sur un des flancs du sujet, l'autre n'intervenant en rien.

La soudure effectuée et le sujet décapité, l'assemblage manque d'abord de solidité; le vent, la charrue, le disloquent parfois, quand la pousse est déjà forte ; on peut y remédier, au moins en partie. Mais le côté du sujet, qui n'a au-dessus de lui aucun appel de sève, se dessèche plus ou moins profondément.

Si le sujet est vigoureux, la partie qui se dessèche est d'abord très réduite, et est ensuite encerclée et absorbée par la soudure, qui devient ainsi complète. Mais si le sujet est faible, il n'en est pas ainsi et la greffe reste avec une plaie latérale qui n'aide évidemment pas la vigueur de la souche. Un examen de la région de la soudure sur des vignes de 4 ou 5 ans permettrait de formuler une opinion précise sur la question qui intéresse M. Bernet, et sans doute beaucoup de viticulteurs.

Les vins alunés

Nous avons reçu les communications suivantes :

« Voulez-vous permettre à un de vos plus anciens abonnés de vous faire part, ainsi qu'à vos lecteurs, d'une expérience faite, il y a une trentaine d'années.

Les viticulteurs ayant le triste privilège d'avoir un certain âge, doivent se rappeler l'année qu'on a dénommée pendant longtemps : « L'année du mildiou ».

Malheureusement pour nous, cette appellation peut se faire maintenant presque chaque année.

A cette époque déjà lointaine, j'ai traité une parcelle de 400 pieds d'aramon avec 3 kilos par hecto d'eau d'alun de potasse ; résultat superbe (mais patience) pas une tache de mildiou sur les feuilles, raisins superbes, grosse récolte.

Au mois d'août, je maudis le mutisme de nos professeurs d'agriculture, les accusant presque d'être à la solde des marchands de sulfate de cuivre ; j'ai une dent contre le vénéré L. Degrully (qu'il reçoive mes tardives, mes sincères excuses pour la mauvaise opinion que j'avais de lui à cette époque).

Après réflexion et en faisant phosphorer mes méninges, je conclus à la prudence, je défonce des fûts et fait cuver à part.

L'excellente idée, car, à la décuvaison, après avoir constaté un vin très brillant, bien plus coloré que d'habitude, j'ai eu la désagréable surprise d'avoir un produit âpre et amer comme du fiel.

Conclusions : la chaudière l'a fait disparaître et l'alcool produit avait lui aussi un léger goût d'amertume.

Je me plais à rendre hommage à tous les chercheurs, à tous ceux qui écrivent ou écriront le résultat de leurs expériences, je crois qu'il était de mon devoir de signaler la mienne dans l'intérêt général.

Permettez-moi de rappeler à ceux qui cherchent une solution pour combattre le mildiou, que l'alun $3\,SO^3, AL^2O^3 + SO^3\,Ko + 24\,q$ est un sulfate double d'alumine et de potasse, qu'il a une saveur d'abord douceâtre *et ensuite astringente et amère.*

Qu'il est plus soluble à chaud qu'à froid.

Qu'à la température normale 100 litres d'eau dissolvent 3,30 parties d'alun, tandis qu'à 100° 100 litres d'eau peuvent en dissoudre environ 360 parties.

Nous pouvons donc déduire de ce qui précède que l'amertume n'est appréciable qu'*après fermentation* des raisins traités, et qu'une expérience faite par exemple avec 1/2 gramme d'alun sur un litre de vin, n'est nullement concluante.

Je fis, à cette époque, le traitement jusqu'après la véraison, je ne puis donc dire sûrement si le mauvais effet persisterait en ne traitant que jusqu'à la floraison.

Je laisse la parole à nos distingués professeurs d'agriculture ; toutefois, d'après l'article de M. E. Hugues, Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault, inséré dans le *Progrès Agricole* du 18 septembre, il me paraît que nos vins du Midi ont assez de détracteurs sans leur en donner d'autres ».

Louis Fesquet.

***

On nous écrit d'autre part :

« On s'occupe beaucoup en ce moment des bouillies à l'alun et il faut souhaiter que leur efficacité soit vraiment reconnue — ce qui rendrait un service inestimable à la viticulture.

Reste à savoir si le vin produit par les vignes ainsi traitées ne contiendra pas de l'alun en quantité nocive pour la santé.

A ce sujet, je crois devoir vous communiquer ce que je lis dans l'ouvrage de E.-J. Maumené — œnologue bien réputé en son temps — ouvrage intitulé : « *Comment s'obtient le bon vin* », édité en 1894 par la Société d'Editions Scientifiques, p. 166.

Coloration par la teinture de Fismes. — La couleur désignée sous ce nom est celle du sureau. Depuis des siècles, on prépare cette teinte en broyant les baies mûres du sureau dans un poids d'eau double, ou à peu près, avec addition d'un vingtième d'eau en acide sulfurique, ou un dixième en alun. On fait bouillir pendant une demi-heure et on laisse déposer. Puis on soutire et on filtre. La solution d'un rouge intense peut servir à colorer dix ou douze fois son volume de vin.

L'analyse de vins colorés avec la teinture, a montré dans des échantillons, jusqu'à 7 grammes d'alun par litre. Les habitants de Fismes, eux-mêmes, avaient fini par se plaindre. Le marchand me fit l'aveu d'avoir pressuré son raisin sur une maie précédemment employée pour la teinture et qui était couverte d'alun cristallisé.

Cependant l'emploi de la teinte de Fismes avait été autorisé par ordonnance royale sur un rapport favorable de la Faculté de Paris, 1741.

Aux chimistes d'apprécier maintenant si les vignes sulfatées à l'alun peuvent produire des raisins contenant assez d'alun pour donner du vin capable de nuire à la santé des consommateurs ».

Au moment où paraîtront ces lignes, on sera vraisemblablement en possession de résultats analytiques et gustatifs de vins provenant de vendanges alunées de cette année ; et ce sont ces résultats qui résoudront la question.

Les hybrides 5157 et 2862

« Voici quelques indications concernant les deux hybrides qui vous intéressent, et que je relève dans mes fiches.

B. S. 2862, dit « Le Commandant ». M. Desmoulins l'indique comme de 1re époque tardive. Vigoureux, très bonne santé, grappe surmoyenne à gros grains, grosse production, bon vin, débourre tard.

Coulondre : Bonne affinité et bonne reprise sur Rupestris. Belle vigueur, récolte régulière, mais raisins plutôt petits. Le feuillage s'est grillé un peu au mois d'août.

Dans mon champ d'expériences de Monlon, il se montre cette année très résistant au mildiou, mais très faible comme végétation. Il s'agit d'un sol bien pauvre. Un peu d'oïdium.

L'échantillon de vin présenté en 1928, au concours de Toulouse, a été jugé médiocre.

Le rapporteur, M. Subra, dit de lui : « Ce cépage passe néanmoins pour faire un meilleur vin et doit faire mieux. »

Seibel 7157 est un noir de 1re époque, M. Ravat dit de lui : « Hybride de Berlandieri. Vin a plus de finesse que celui de 5455. Grande vigueur. Pampres très gros. »

L. Rives.

D'après MM. Bertille Seyve-Villard, leur obtenteur 2862 est une variété vigoureuse sur ses propres racines, très résistante aux diverses maladies, à débourrement très tardif. Sa production est assez régulière mais moyenne, avec d'assez belles grappes allées assez courtes et à gros grains de bonne qualité.

Son port n'est pas érigé, et craint un peu la pourriture, sans excès cependant.

Notre enquête sur le mildiou

Le Valdiguier. — Il y a 25 ou 30 ans, il fut fait quelque bruit autour d'un cépage de la Haute-Garonne, le Valdiguier, à cause de sa résistance au mildiou. Depuis, il n'en a plus guère été question. Or, cette année, au moins en deux endroits, aux environs de Béziers et de Montpellier, il a résisté à peu près complètement aux violentes attaques de mildiou qui ont dévasté l'Aramon dans les mêmes conditions.

Ce cépage est peu répandu dans le Midi méditerranéen ; il l'est davantage dans le Tarn, la Haute-Garonne, même dans d'autres départements. Comme il est très productif, il a été introduit en Algérie, où, son origine étant inconnue, il a été baptisé *Cot de Cheragas*. Ses raisins ne sont pas remarquablement bons, et son vin ne l'est pas davantage.

A-t-on, cette année, remarqué sa résistance au Mildiou dans les vignobles des départements précités ?

L. Ravaz.

DANS LES VIGNOBLES DU RHIN

(*Suite*)

En Alsace

A la fin de l'après-midi, nous parcourons les vignobles de Kientzheim et Kayserberg, presque exclusivement viticoles. Arrêt chez M. Schwartz père et Salgmonn pour faire connaissance avec les vignes et les vins qu'elles produisent.

Partie des vignes est presque en plaine, terrains riches et frais. Conduite sur fil de fer, en éventail, rangs peut-être trop serrés, étant donné la puissance de la végétation. Un champ d'essai de porte-greffes: Riparia, Solonis, 3309, 1202. Sur les pieds-mères, tache bien nette de court-noué. Des greffes provenant de ces pieds-mères transportés sur la côte ont donné des souches court-nouées. La destruction des pieds-mères malades s'impose. Dans les terrains riches, Riparia me semble devoir être préféré.

Les cépages cultivés sont ceux de toute l'Alsace, le Riesling, le Traminer, le Sylvaner. De loin en loin quelques producteurs directs, notamment 4986, très beau, mais qui sera arraché lui aussi. Partout les vignerons veulent la qualité du vin avec le cachet spécial des vins du Pays. Vignobles bien défendus, bien tenus malgré les pluies. La production est ici assez élevée : 40 hectolitres sur la côte, 80 vers le bas, et qui est vinifiée avec soin. Au printemps suivant la récolte, le vin est mis en bouteilles et vendu à des prix variant de 400 à 500 francs l'hectolitre les bonnes qualités. C'est comme on voit très rémunérateur et, pour le moment, la crise viticole est inexistante dans cette région de l'Alsace.

La cochylis et l'eudémis sont le grand fléau de cette région. Elles sont combattues régulièrement, soit avec l'arséniate de plomb dans les bouillies cupriques, soit avec la nicotine appliquée directement sur les grappes. La pulvérisation est faite avec un petit pulvérisateur à air comprimé, monté sur roues, aussi volumineux qu'une toute petite voiture d'enfants. Il contient le liquide à pulvériser, est muni de deux lances tenues à la main, et dont le jet est dirigé sur les grappes. L'homme ne porte rien, il traine seulement sa « voiture d'enfants ».

Dégustation des vins de la cave. Tous très bons, et qu'on boirait avidement s'il n'y avait pas sur la table trop de bouteilles menaçantes.

Rentrée à Colmar par une autre route, mais toujours dans les vignes, rien que des vignes.

A la « Maison des Têtes » qui appartient à l'Association des Viticulteurs, le soir dîner dégustatoire pour faire connaissance avec une série de choix de M. Sick, directeur de l'Association des viticulteurs Alsaciens, un peu plus de douze bouteilles. Un des convives, au palais fin et enthousiaste, quand il convient, a exprimé l'emballement de tous pour les vins d'Alsace, dans la note que je reproduis plus loin.

Le lendemain, pas de barre au front de chacun de nous : tout le monde est alerte. Et on va visiter d'autres vignes et d'autres caves dans la région de Beblenheim où nous sommes reçus par M. Geyl, maire, et M. Woelflin.

Halte prolongée chez M. Ortlieb père, qui dirige un vignoble d'une dizaine d'hectares. Un champ d'expériences pour porte-greffes retient notre attention. Il y en a beaucoup dans toute l'Alsace de ces champs d'expériences et qui sont placés sous la direction de M. Sick ; peut-être une centaine. Les porte-greffes sont placés les uns à côté des autres et chacun d'eux porte les principaux greffons du pays. Ils sont étudiés au point de vue de leur résistance au phylloxéra, de leur vigueur, de la fructification qu'ils impriment à leur greffon, de la qualité des vins. J'y ai vu avec plaisir le 34 École de Montpellier, très sain et très fertile dominant ses voisins.

Ces champs d'expériences sont établis, dans tous les points où le terrain présente des particularités spéciales, par l'Association des Viticulteurs d'Alsace, qui a pour président M. le député Walter, pour vice-présidents MM. Schwartz et Salzmann et, comme directeur, M. Sick ; en Alsace, ce sont les Associations de Viticulteurs qui prennent l'initiative de l'étude des questions techniques et qui les financent, avec le concours modéré de l'Etat. Ailleurs, on attend tout de l'Etat.

Dans ces champs tout est noté, la vigueur, la sensibilité aux maladies, la production, la qualité des produits, qui est suivie après la vinification, et ce n'est qu'après plusieurs années d'observations qu'un jugement définitif est porté sur les cépages expérimentés.

Les vins des particuliers sont aussi soumis à une dégustation et appréciation générale avant la foire de Colmar.

Après les vignes, les vins. Nous en dégustons une nouvelle série de 12 bouteilles d'âges différents, mais la plupart de 1931, déjà mis en bouteilles, et venant de plusieurs cépages locaux. Il est difficile de se prononcer, M. Ortlieb, ayant sorti de sa cave ce qu'il avait de mieux ; mais plusieurs ont été trouvés remarquablement bons, notamment un 1921.

J'ai même apprécié particulièrement un chasselas de 1911, souple, glissant, non madérisé : un Dézalé.

La cave est largement outillée : fouloir, pressoir hydraulique, pressoir pour la deuxième serre. Le moût est envoyé par une pompe dans des foudres où il subit la fermentation. Au printemps, il est filtré, mis en bouteilles étiquetées, capsulées et vendu.

Les sulfatages sont faits avec des appareils dont la pression très forte est donnée par des tubes d'air comprimé, qui sont portés à la vigne, avec le grand fût à bouillie sur un chariot. L'air comprimé se généralise dans les propriétés, plusieurs possèdent des installations de compresseurs.

Et nous voici de nouveau en route pour Riquewihr. C'est une bien jolie petite ville que Riquewihr, avec ses maisons tassées presque les unes sur les autres, construites pour la plupart entre 1500 et 1600 et souvent d'un agencement intérieur bien pittoresque ; avec sa tour toute fleurie. M. Hugel, qui en est maire, veut que sa ville soit attrayante et attachante, elle

l'est tellement qu'on a envie d'y acheter une résidence ; mais la crise nous rappelle à la sagesse.

Nous sommes reçus par les fils de M. Hugel. Visite de la cave, profonde, avec de grands foudres, et d'une propreté méticuleuse ; du cellier, où se trouvent plusieurs fouloirs et pressoirs, des machines à boucher et à étiqueter, etc..., matériel considérable, semble-t-il, par rapport à l'étendue du domaine viticole, 7 hectares. M. Hugel possède dans le territoire des vendangeoirs, où il achète le raisin des petits propriétaires qu'il vinifie ensuite chez lui. Ici encore, dégustation ; on ne peut résister à l'amabilité de nos hôtes, mais nous réduisons la série à 6 bouteilles. Toujours des bouteilles excellentes. Noté surtout, à côté de Riesling, tout à fait supérieur, un muscat sec très parfumé, produit par le Muscat Ottonel, sorte de Muscat à petits grains qui a dû disparaître des vignobles français, mais qui occupe ici une certaine place.

On traverse ensuite les vignes de Zellenberg, Hunowihr et Ribeaûvillé, rien que des vignes, fort bien tenues, et l'on va déjeuner, en pleine forêt, à la Pépinière. Là encore, une nouvelle série s'annonçait menaçante. Comme il faisait très chaud, elle a été supprimée et l'on s'est désaltéré avec de l'eau. Que l'eau est bonne quand on a dégusté de très bons vins toute la journée !

Retour en passant par Mittelwihr, où M. et M^me^ C. Preiss nous reçoivent dans leur villa merveilleusement fleurie, et enfin en traversant le vignoble d'Ingersheim, Turkeim, Vettolsheim, Niedermorschviler, nous rendons visite à Eguisheim à un vétéran de la viticulture, que nous avons vu avant la guerre à Montpellier, M. Beyer, qui suit de près les questions viticoles et la crise actuelle dont il redoute l'extension en Alsace, la culture devenant de plus en plus onéreuse et difficile. Il a créé plusieurs hybrides dont l'un d'eux, le Beyer n° 2, a été bien apprécié au Concours de dégustation de Toulouse. Il est intéressant pour son acidité modérée et sa précocité.

*
* *

Le vignoble de l'Alsace est appliqué contre les basses pentes des Vosges, exposé généralement à l'Est, mais aussi, par les vallées qui le découpent, au Sud-Est, au Sud et même au Nord-Nord-Est exceptionnellement. Ces diverses expositions, si elles conviennent toutes à la végétation de la vigne ne conviennent pas également à la qualité des produits.

Il couvre, d'après les dernières statistiques, dans les deux départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, une étendue de 12.000 hect. qui était en 1860 de 24.000 hect. Il a donc subi une réduction de 50 o/o.

Les cépages cultivés appartiennent presque tous à des variétés blanches du pays. Riesling, Traminer, Sylvaner, mais on y trouve aussi des cépages de l'Est de la France : les Pinots noirs de la Champagne et de la Bourgogne, ainsi que sa variété le P. gris. Il est curieux que le Chardonnay n'y existe pas.

Pour la qualité, le Riesling est le plus apprécié, mais il lui faut des

terres et des expositions où il puisse acquérir toutes ses qualités. Les Pinots donnent des vins plus souples, plus corsés, souvent de haut degré ; ils sont utilisés quelquefois pour corriger l'acidité des cépages indigènes, et donnent aussi des vins doux.

Cette acidité, qu'on peut atténuer par des moyens légaux, est la caractéristique des vins du pays ; elle en accuse la fraîcheur. On cherche cependant par l'hybridation à créer des cépages ayant le corps, la fraîcheur, mais sans acidité excessive des variétés composantes. Une des meilleures acquisitions dans cette voie est le Riesling-Sylvaner de Muller-Thurgau, objet d'un engouement extraordinaire en Suisse, mais qui n'est plus aussi recherché en Alsace.

Les difficultés de reconstitution sont les mêmes que celles rencontrées en France : elles ont été solutionnées par une bonne expérimentation préalable des divers porte-greffes, par le greffage sur table, etc.

Un écart vers les producteurs directs à pris fin.

Dans la conduite de la souche, une seule modification quand il s'agit de vignes sur fil de fer, un bras sur trois a été supprimé.

Les vins ont les caractéristiques que nous avons déjà indiquées.

La production totale est d'environ 900.000 hect., presque tout en vins blancs. Elle ne représente que les deux tiers de la consommation locale, l'autre tiers venant d'ailleurs et même d'Allemagne, on ne sait par quelle voie. La surproduction de ces vins, tous spéciaux n'est donc pas à redouter, au moins pour le moment.

Le matériel de culture et de vinification est très perfectionné.

Enfin un service d'enseignement, de vulgarisation et de recherches bien organisé et confié à des personnalités compétentes, fournit aux viticulteurs les indications dont ils peuvent avoir besoin.

Les vins. — « Les vins d'Alsace constituent des types déterminés, le plus souvent très caractéristiques et ne devant pas être confondus avec les vins du Rhin ; toujours blancs, il sont présentés dans les bouteilles à très longs cols bien connues, leur limpidité est parfaite et ils sont servis très frais. Les crus sont nombreux, en relation avec la nature et l'exposition des terrains, et surtout en relation avec les divers cépages. Certains de ces cépages sont pour ainsi dire spéciaux à l'Alsace : Riesling, Sylvaner, Traminer, hybribes de Riesling-Sylvaner, Muscats à goût musqué peu prononcé et vinifiés en sec D'autres cépages sont cultivés soit pour obtenir des vins courants soit pour améliorer les vins des cépages type pour coupages. Les principaux sont : Chasselas, Pinot gris, Pinot noir.

« Ces vins sont très largement consommés sur place, aux repas bien entendu et entre les repas comme apéritif d'abord et digestif ensuite. Nous savions que les viticulteurs alsaciens ne manquaient pas une occasion de faire apprécier les vins de leur production, ils nous en ont donné les preuves souvent et largement : qu'ils nous permettent de les remercier. Le nombre des bouteilles à examiner est quelquefois impressionnant... heureusement qu'il s'agit seulement de déguster. Nous avons apprécié comme il convient les vins produits par les viticulteurs que nous avons vus en Alsace : M. Schlumberger à Guebwiller, M. Schwartz à Kientzheim, M. Salzmann

à Kaysersberg, M. Hugel à Riquewihr, M. Preiss à Mittelwihr, M. René Beyer à Eguisheim ; nous avons aussi apprécié les vins de la Station Agricole de Colmar et ceux de l'Institut viticole Oberlin, également à Colmar. Parmi les souvenirs de ces nombreuses dégustations, nous en relaterons deux :

« Un apéritif chez M. Paul Ortlieb, gérant très éclairé du «Clos de Hoen», à Beblenheim, auquel assistaient en plus de notre caravane et de notre aimable hôte, M. le Maire Geyl et M. Woelflin, l'actuel propriétaire de la villa Oberlin. Douze convives, douze échantillons ! douze échantillons des vins types de cette seule localité nous ont été présentés ; très bien servis à la température convenable, ils étaient accompagnés d'un superbe « Kugelhopf », excellent gâteau alsacien, et de « Bretzels », gâteaux très secs aidant à la dégustation ; l'heure fut agréable à tous les points de vue.

« Un dîner au Kopfhüs (Maison des Têtes) à Colmar. Colmar, la capitale des vins d'Alsace, dont les Foires aux Vins sont chaque année de véritables fêtes, est le siège du syndicat général des viticulteurs. Ce Syndicat très important s'occupe de toutes questions techniques et économiques relatives à la viticulture ; mais il développe aussi l'usage du vin d'Alsace, un bureau de vente fait partie de l'organisation générale. Il est propriétaire de la Maison des Têtes, très remarquable maison du XVI[e] siècle bien connue de tous les touristes. Pour faire connaître les vins d'Alsace, il a droit de regard dans l'exploitation du restaurant pour y surveiller la qualité et les prix des vins. Dans ce restaurant du vin, demander de l'eau n'est peut-être pas considéré comme une injure, mais sûrement comme faute très lourde ; un des convives s'en est aperçu !

« Donc nous fîmes un dîner intime au Kopfhüs ; menu excellent, quatre couverts... et 12 bouteilles de vins ! (le nombre 12 serait-il obligatoire pour les grandes dégustations ?). L'un des convives, M. Sick, directeur de l'Association des viticulteurs d'Alsace, a bien voulu faire un choix dans sa collection pour faire apprécier toute la série des grands crus ; cette attention de M. Sick nous a été particulièrement agréable, qu'il soit remercié ici bien sincèrement. Voici la liste des vins dégustés :

Riesling 1930, de Kaysersberg.
Gewurtz-Traminer 1930, de Barr.
Sylvaner 1929, de Barr.
Pinot-Gris 1929, de Turckheim.
Riesling 1929, de Westhalten.
Riesling 1929, d'Eguisheim.
Pinot-Blanc 1926, de Colmar (terrain de la Haardt).
Riesling 1929, de Ribeauvillé.
Riesling 1928, de Riquewihr.
Gewurtz-Traminer 1928, de Barr.
Gewurtz Traminer 1928, de Mittelwihr.
Muscat 1929, de Voegtlinshoffen.

« Douze bouteilles, donc douze verres à dégustation, alignés devant chaque convive et, dans le cas où des comparaisons seraient encore nécessaires, les bouteilles restent soigneusement rangées dans l'ordre du service sur une petite table à côté de la grande. Nous aurions désiré pouvoir conserver un souvenir tangible de cette importante dégustation, de cette collection, jusqu'ici unique pour nous, de bouteilles et de verres ; mais les photographes se couchent tôt à Colmar ! Nous le regrettons.

« Déguster est évidemment facile, faire un classement l'est moins. Essayons tout de même et les viticulteurs alsaciens voudront bien ne pas tenir rigueur si quelquefois notre courte appréciation diffère de la leur ; manque encore d'habitude. Quelques mots sur les vins courants : Chasselas etc. ; ils sont excellents, quelquefois un peu acides suivant l'année, ils constituent toujours une boisson très agréable. Habitués que nous sommes aux vins muscats du Midi, vins de dessert très parfumés, le Muscat d'Alsace est si différent que nous ne pouvons guère donner une appréciation sur lui.

« Les vins de cépages spéciaux sont très caractéristiques, leur goût varie avec chaque cépage, tout en conservant un air de famille, pourrions-nous dire. Pour les années les plus réussies, les caractères particuliers nous ont paru se trouver surtout dans le Traminer, un peu fort, violent quelquefois pour notre palais peu habitué encore à ces vins ; le Sylvaner est plus agréable, se laisse boire facilement. Mais notre préférence va au Riesling qui joint, à un parfum spécial agréable, une finesse particulière ; c'est un grand vin. Pour certains échantillons, le vin provenant d'un mélange à la cuve de Riesling et de Pinot blanc, le Riesling restant le cépage principal, nous a laissé une impression excellente, plus fine peut-être encore que le Riesling pur. »

On ne peut mieux dire !

L. Ravaz.

LES RÉALISATIONS AGRICOLES

(Suite et fin)

Ennemis des plantes potagères

La courtilière est un insecte grand ravageur qui est la terreur des maraîchers.

Nous luttons avec plein succès en utilisant « la Cyanamide engrais » en *poudre et non huilée.* On répand la cyanamide avec une cuillère entre les repiquages et sur les chemins et sentiers des jardins à la dose de 250 gr. par are. On répète l'application aussi souvent que cela est nécessaire, en saupoudrant les passages suivis par les courtilières. En 2 ou 3 applications, les courtilières sont impitoyablement chassées. Notre méthode très simple est donc insectifuge et non insecticide. Elle a, en outre, l'avantage d'apporter au sol une fumure azotée. Notre Station, qui expérimente la cyanamide contre les courtilières depuis 4 années, est débarrassée de tous ces ravageurs qui infestaient ses cultures.

Contre le doryphore, nous signalons à nouveau le rôle de premier plan que peut jouer les volailles. Nous n'avons pu faire des essais sur les doryphores, mais nos essais positifs avec vers, limaces, coléoptères, etc., etc., sont très probants. Avec poules et dindons, privés, bien entendu, de toute nourriture.

Les vers des poireaux font annuellement de millions des dégâts aux cultures de semences.

Pour tuer les vers, il suffit de pulvériser sur les feuilles notre formule à savon blanc et alcool, une fois par mois de juin à septembre.

Dans les cultures familiales, on peut se contenter d'une méthode encore

plus simple, consistant à serrer les poireaux au niveau du cœur entre le pouce et l'index! Le ver très fragile est broyé par simple pression. On répète cette opération aussi souvent que cela peut paraître utile. L'attaque du mois de septembre est souvent aussi grave que celle de juin.

Plantes nuisibles

Les binages et sarclages sont les meilleurs agents de destruction des plantes nuisibles. Les opérations doivent s'effectuer en temps sec et plantes en fleurs.

Pour le liseron, on le détruit très facilement en le saupoudrant à la rosée avec du sel spécial livré par nos grandes Cies Salines de Montpellier, Besançon et Toulon. On peut alterner solages et binages. En empêchant la floraison, le liseron a complètement disparu après la 2me année de traitement.

Contre le mildiou

L'année 1932 a montré à notre Station, comme ailleurs du reste, que les bouillies les plus riches en cuivre et en chaux sont désormais les seules à préconiser en années humides. Les bouillies à 4 o/o de sulfate de cuivre avec autant de chaux, sont supérieures de 100 o/o à celles à 2 o/o. Il en est de même des oxychlorures qui se placent à égalité d'action.

Conservation des tubercules

Les pommes de terre pourrissent avec rapidité. Nos voisins ont jeté leur récolte. Par contre, la nôtre ne présente, à ce jour, qu'un déchet de 1 o/o. Ces résultats tiennent simplement « au *chaulage des tubercules* » (à sec). Nous préconisons et appliquons cette méthode avec plein succès depuis 1896! si une priorité existe dans la presse, on saura nous le dire.

Conclusions. — Pour lutter contre les ravageurs qui attaquent nos cultures, nous avons en France, sans aller à l'étranger, tout ce qui est nécessaire à leur destruction. Il est donc nécessaire de vulgariser l'utilisation des *alcools dénaturés*, et de nos *huiles résiduaires*. Pour un coup l'Administration rendrait un grand service aux terriens, en donnant toutes directives utiles à ses collaborateurs, plus portés que jamais aux formules chimiques complexes et très coûteuses.

Quant à la courtilière, notre méthode si pratique et simple, est de beaucoup supérieure, *sous tous les rapports*, aux méthodes dangereuses chinoises importées chez nous d'Italie ou d'Angleterre.

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole Conseil
Directeur honoraire des Services agricoles
Station centrale libre de réalisations agricoles
St-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

SUR LES SERRES A RAISINS BELGES

ET HOLLANDAISES

Evidemment le Nord de la France possède des serres profitant du soleil voilé, des hivers doux, du charbon local et du débouché immédiat dans un pays où les fruits à noyaux arrivent tardivement à maturité.

Mais rien n'est impressionnant comme la vue des coteaux d'Hoeylaert

séparés de Bruxelles par la forêt de Soignes et qui forment comme une clairière vitrée à perte de vue.

Hoeylaert (Prononcez Oulartt) est un village, qui, comme beaucoup de villages belges ou hollandais, possède plus de cinq mille habitants.

Sa gare est celle qui reçoit le plus de houille du réseau belge et cette houille est destinée à chauffer les serres à raisin par un procédé un peu gaspilleur du reste, de simples tuyaux de poterie de 20 à 30 centimètres de diamètre.

Il suffit d'empêcher la gelée de décembre à mai. La terre étant réchauffée, il est plus facile de tenir la température d'octobre à novembre.

Serre à raisins = Kasdruifen = Grapperie.

Observer : la tuyauterie en terre pour circulation d'air chaud, évacuation par plusieurs cheminées, les énormes grappes pendantes et alignées, les feuilles tirant verticalement sur leurs pétioles pour s'étaler sous la vitre — le pignon sauf la porte.

Le reste du temps, les portes de la serre sont fréquemment ouvertes pendant le jour et on complète parfois l'aération par des volets de sommet.

Aucun clayonnage ni paillasson n'abrite le verre. Parfois seulement on brouille les vitres du côté sud.

C'est l'écran nuageux qui fait le reste. Ce temps couvert fait croire à l'homme du Midi que la pluie menace toujours.

Sous certaines serres est installé un bassin réservoir d'eau qui sert aussi de régulateur de température. Si non l'on arrose.

A Hoeylaert, Overysche et la Hulpe on peut compter, paraît-il, près de 20.000 serres à raisin ayant une vingtaine de mètres en longueur, environ sept mètres de largeur et deux mètres et demi à 3 mètres de hauteur, soit 120 hectares sous vitres.

Autrefois les versants sud seuls étaient occupés. Aujourd'hui on a des serres à toutes les orientations et on organise le froid en été car les raisins d'hiver se vendent plus cher que les raisins précoces concurrencés par les

pays méditerranéens. Entrent aussi en concurrence les raisins du Cap et d'Argentine, qui commencent à arriver en janvier.

Si on y ajoute la crise actuelle, l'inactivité des navires dans le port d'Anvers et les autres, on peut juger de la perte de ces spécialistes. Aussi ont-ils établi des tables et échoppes pour la vente directe au consommateur sur les routes fréquentées par les automobiles. Nous leur souhaitons plus de chance qu'à Paulhan (Hérault).

Il faut en tous cas envisager de compléter l'utilisation des serres par des cultures de primeurs et d'arbres nains. Il faudra peut-être améliorer le chauffage et l'arrosage.

***

La variété la plus cultivée est le raisin bleu-noir dit « Royal », à grains ronds, sous-variété d'« Alphonse Lavallée » de Provence. Le raisin mûr garde sa fermeté et supporte bien le transport sous sa peau épaisse. La pulpe est agréable, sucrée, non gluante, pas trop acide à maturité.

Le « Gros Colman » se cultive comme variété retardée pouvant se consommer de décembre à mars. De sorte qu'en août, on voit des serres où la vendange est terminée, d'autres où elle est en train, d'autres où le raisin est encore vert avec des grains comme des pois.

Ces grappes pendent en lignes parallèles, par exemple, sur 4 rangées sous chaque versant de la serre. Ces niveaux correspondent au 3e, 4e ou 5e entre-nœud du sarment de l'année qui rampe sous la vitre perpendiculairement aux cordons horizontaux-longitudinaux dont il est issu.

Les feuilles regardent le ciel, les grappes pendent, ce qui permet de surveiller.

Le travail du sol compte peu dans ce « vignoble ». Le temps se passe surtout à palisser, ébourgeonner, soufrer, pincer, égrener les raisins.

Ces opérations se font sur des escabeaux ou de petites échelles doubles.

***

En Hollande, les « grapperies » n'occupent pas une région de coteaux, mais le pays bas et humide du « Westland » où on compte 115 hectares sous vitres. L'eau est à profusion dans le sous-sol. La plupart des serres ne sont pas chauffées et ne donnent de récoltes que d'août à novembre.

On cultive surtout le cépage « Frankenthal » noir, à peau mince dont la production maxima est en septembre, ce qui fait que nous le trouvions acide et insuffisamment coloré au début d'août. Ces grappes pèsent environ un kilogramme. Elles ne quittent pas la Hollande.

Le « Black-Alicante » un peu plus tardif se récolte surtout en septembre et octobre pour l'exportation en Angleterre.

Nous avons visité à Castricum, entre la dune et le Zuidersee une serre à raisin dont les loisirs sont occupés au printemps par des choux-fleurs, des épinards ou des oignons à fleurs.

Ailleurs ce sont des tomates, des pêchers, mais cela exclut plus ou moins la vigne à cause des périodes de maturité ou bien il faut des serres plus élevées construites en maçonnerie.

Les oignons à fleur subissent une crise au moins aussi forte que le raisin. Le tout est vendu au « Veiling » hall d'enchères par cadran électrique à prix décroissant. Enchères silencieuses, lumineuses, rapides et infraudables.

Pour en revenir à nos « vignerons », ils emploient dans la serre un esca-

beau permettant de s'asseoir à chaque marche au moyen d'une tablette mobile.

La terre souvent conquise sur la mer a une grande valeur dans ce pays surpeuplé. Il n'y a guère de chemins, seulement des sentiers et des canaux.

Le climat est heureusement favorable à la production végétale et à la vache laitière. Les maisons sont propres, souvent fleuries et avec une devise comme celle-ci : « Zelden rust » : Jamais de repos !

On emploie à la fertilisation surtout des engrais organiques comme le sang desséché, des vidanges ou encore du nitrate de potasse qui éviterait l'acidité du fruit.

Rafraichissants et agréables, ces raisins ne sont pas bouquetés Ils comptent toutefois parmi les meilleurs fruits locaux.

Il semble que le bouquet va de pair avec la sécheresse ou avec des alternatives de froid et de chaud comme sur les cotes Bourguignonnes, sur les terrasses graveleuses de la Gironde.

Quoiqu'il en soit, flamands et hollandais vantent leurs beaux et chers raisins (Druifen).

Nous avons vu se dérouler un film consacré à la viticulture belge.

Les flammes postales de Liège, pays de la houille noire alimentant les serres, portent dans tout l'univers la mention franco-flammande :

LE RAISIN FRAIS
NOURRIT ET GUÉRIT

VERSCHE DRUIF
VOEDT EN GENEEST

Gurgy-sur-Yonne, sept. 1932

Pierre LARUE.
Ingénieur agronome
Docteur de l'Université.

SUR LES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE

A l'approche de la période des déclarations de récolte, l'attention des viticulteurs est attirée plus spécialement sur les dispositions ci-après :

Déclarations partielles

Tout récoltant qui souscrit une ou plusieurs déclarations partielles, ne doit pas omettre de faire la déclaration totale de sa récolte en rappelant les quantités déjà déclarées.

Stock de vins vieux

Tout récoltant qui a des vins vieux en cave, ne doit pas omettre d'en déclarer le montant, alors même qu'il n'aurait rien à déclarer comme récolte de 1932.

Le cas échéant, le stock de vin de 1931 bloqué à la suite du décret du 19 décembre 1931 doit naturellement être compris dans le montant du stock déclaré.

Stock bloqué de la récolte de 1931

Le stock bloqué de la récolte de 1931 doit rester intact. On ne peut lui substituer un stock égal de vins de la récolte de 1932.

Stock de la récolte de 1932 bloqué provisoirement

Sous réserves des dispenses prévues à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, toute récolte de plus de 400 hectos sera bloquée d'office du tiers. Il appartiendra aux viticulteurs qui feront des expéditions à la suite des déclarations partielles, de prendre les mesures utiles pour conserver, en leur possession, la quantité de vin dont l'immobilisation leur sera imposée, dès que sera connue l'importance globale de leur récolte.

Déclarations de récolte définitives

Tout récoltant avant de faire sa déclaration de récolte définitive devra s'assurer des quantités qu'il réserve à la consommation de sa famille et de son personnel.

Les récoltants sont prévenus que les déclarations de récolte faites après le terme fixé par l'arrêté préfectoral du 10 août 1932 (15 octobre pour la première région, 31 octobre pour la seconde), ne seront plus enregistrées par les secrétaires de mairie.

Aucune demande de régularisation ne sera accueillie.

Pendant la campagne 1931, un certain nombre de récoltants ont pu être autorisés à rectifier leurs déclarations de récolte en ce qui concerne la superficie des vignes en production. Des rectifications de ce genre, quel qu'en soit le motif, ne seront plus admises à l'avenir.

Déclaration de la couleur des vins

Le récoltant doit déclarer si son vin est blanc, rouge ou rosé, sans autre explication.

Les vins blancs tachés, déclarés blanc, sont des vins vinifiés en blanc, qui peuvent céder leur couleur accidentelle à un traitement n'exigeant pas plus de 500 gr. de noir animal lavé en pâte par hectolitre de vin traité ; s'il en était autrement, ce serait des vins rosés.

Aucune rectification de la couleur des vins ne sera autorisée.

Sucrage des vendanges

Le sucrage des vendanges est formellement interdit en première cuvée.

Vérification des stocks bloqués

Les employés des Contributions Indirectes ont reçu mission de se faire représenter les stocks bloqués. Ils n'auront pas à remplir les formalités prévues en matière de visites domiciliaires quand leurs interventions seront strictement limitées au contrôle des quantités bloquées dans les locaux où sont logées ces quantités. (*Note des Contributions Indirectes*).

LE VINAGE DES VINS DE CETTE ANNÉE

Nous avons reçu la lettre suivante :

« Je ne vous étonnerai pas en vous disant qu'ici comme partout nous vendangeons du raisin pas mûr et que nous le vendangeons parce que la pourriture l'envahit, parce que le temps menace et que nous craignons de vendanger dans l'eau. C'est ainsi dans tout le Midi. Et le dernier n° du *Progrès* m'apprend qu'en Algérie aussi, le vin, cette année, manque de degré.

Conclusion. La moitié au moins des vins de grande consommation de l'année serait d'une richesse alcoolique insuffisante pour que leur bonne tenue soit assurée (d'autant que beaucoup proviendront de raisins mildiousés ou limonés). Ces vins vont donc être jetés sur le marché, à n'importe quel prix, sous condition de retiraison rapide. D'où l'effondrement des cours, que déjà je devine et qui ira en s'accentuant.

A cela y a-t-il un remède ? Oui. Non pas le sucrage, comme le pratiquent librement d'autres régions, mais du moins le vinage. Qu'on autorise les viticulteurs à distiller une portion de leur récolte pour remonter le degré du reste.

Le résultat est assuré. Immédiatement 10 à 20 o/o des vins du midi ira à la chaudière. Conséquence : hausse des cours, hausse immédiate, parce que les offres pressantes et à tout prix cesseront aussitôt, hausse solide et durable, parce qu'un bon nombre de millions d'hectolitres auront définitivement et pour toujours passé aux flammes.

Cette année ou jamais tout le monde devrait être d'accord sur l'opportunité de l'opération.

Veut-on en faire l'expérience ? veut on la faire avant qu'il soit trop tard, c'est-à-dire tout de suite ? Il ne faut pas demander l'avis des petites chapelles, confédération de ceci, syndicat de cela, comité d'autre chose, qui s'arrogent le droit de parler ou non de la viticulture et dont l'une dira blanc, quand l'autre dira noir. Il faut consulter les viticulteurs eux-mêmes, instituer un référendum. Le *Progrès* veut-il en prendre l'initiative et demander à ses lecteurs de répondre, dans la quinzaine, par oui ou par non, à cette question précise :

« Convient-il d'autoriser, pour cette année seulement, le vinage en franchise avec l'alcool provenant exclusivement de la distillation du vin du récoltant ? »

Je ne sais pas quelle sera la majorité, mais je sais que les anciens comme moi, qui ont vécu l'époque d'avant 1900, répondront tous : oui. Ils se souviennent du temps heureux où le vigneron était homme libre et où les excédents, les marchés en débâcle, étaient choses inconnues.

Veuillez agréer, etc.

E. Chauffard.

La question est posée à nos lecteurs.

LA SITUATION EN HONGRIE

Le mois de juin a été assez pluvieux et froid, pendant les mois de juillet et août, le temps a été chaud et sec avec quelques orages. — Les vignes se sont bien développées, la récolte paraît devenir une bonne moyenne, environ

3,5 hectolitres ; cependant la maturation des raisins est en retard d'environ 10 jours.

La Perle de Csaba mûrissant en année normale vers la fin de juillet, ne commençait à mûrir que vers le 7 août et le Chasselas il y a à peine quelques jours. Espérons que nous aurons en septembre du beau temps chaud et sec pour que la vigne puisse rattraper le temps perdu. Le mildiou a fait dans les vignes des plaines certains dégâts, pendant que les vignes des coteaux ont été plutôt épargnées. La demande pour les vins est assez active et le marché est orienté vers la hausse. En conséquence des prix extrêmement bas P, 10 à 15 l'hectolitre pour les vins courants. La consommation s'est accrue très considérablement et on évalue tout ce qui reste encore dans les caves des récoltes précédentes à moins d'un million d'hectolitres.

Nos champs de pieds-mères et pépinières se sont très bien développés et n'ont souffert aucun mal, nous espérons donc une bonne récolte en boutures racinés et plants greffés. TELEKI.

Villany, le 5 septembre 1932.

QUESTIONS DIVERSES

Peut-on obtenir une bonne eau-de-vie d'un vin piqué

Réponse. — On peut distiller les vins piqués et obtenir de l'eau-de-vie normale, ne possédant aucun goût défectueux, à la condition de prendre la précaution de neutraliser l'acidité des vins avant de les distiller.

Employer à cet effet le lait de chaux ou de préférence une solution obtenue en dissolvant 1 kilo de cristaux de soude par 10 litres d'eau.

La neutralisation du vin doit être incomplète. Pratiquement, on réserve par exemple 1/4, 1/6 ou 1/8 du vin sans addition que l'on met à part, et que l'on ajoute ensuite dans la partie du vin neutralisée avant la distillation. H.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le III^e^ Congrès International de la Vigne et du Vin à Rome. — Le Comité d'Honneur du III^e^ Congrès International de la Vigne et du Vin, qui aura lieu à Rome du 23 au 30 Octobre prochain, a été déjà constitué. Les plus hautes personnalités politiques italiennes et les Ministres de l'Agriculture des principaux états viticoles de l'Europe font partie de ce Comité. Le Ministère de l'Agriculture et des Forêts, celui des Corporations ainsi que toutes les Organisations du régime intéressées à la Viticulture, comme la « Confederazion Nazionale Fascista degli Agricoltori », la « Federazione Nazionale Fascista Industria Vini, Liquori et Affini », la « Federazion Nazionale Fascista del Commercio Enologico e Oleario », il « Sindacato Fascista dei Tecnici Agricoli », la « Federazione Cantine Sociali », la « Federazione Italiana dei Consorzi Agrari », « l'Instituto Internazionale d'Agricultura », « l'Instituto Nazionale per l'Esportazione », ont été invités à présenter des rapports sur leur activité ; ces rapports constitueront sans doute une documentation précieuse qui sera considérée à sa juste valeur par les autorités et personnalités étrangères qui interviendront au Congrès.

La Hongrie, l'Espagne et la France ont déjà envoyé des rapports importants et beaucoup d'autres pays en ont annoncé l'envoi

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Située sur la grande ligne Paris-Lyon. Rentrée le 3 octobre. (Inscription jusqu'à fin octobre), 13 à 18 ans (année préparatoire : 12 ans). L'Enseignement, théorique et pratique, comprend de plus les applications de l'électricité.

S'adresser au Directeur, à Fontaines (Saône-et-Loire).

BIBLIOGRAPHIE

Les raisins de table les raisins secs, les diverses utilisations des raisins, par M. E. A de Mazières, avec 19 figures dans le texte. — Chez Baillère et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.

Très beau petit livre qui arrive bien à son heure. Toutes les questions qui y sont traitées sont de première actualité. En voici l'énumération :

Avant-propos.

Les raisins de table : Le climat et les régions. — Etablissement d'une vigne à raisin de table. — Choix de porte-greffe. — Les variétés. — Les meilleures variétés de raisins de table.

a) Les variétés précoces.

b) Les variétés tardives.

Variétés algériennes. — Variétés de raisins marocains. — Variétés pour la dessiccation. Raisin secs. — Les opérations annuelles du sol. — La taille. — Les fumures. — L'arrosage. — Soins particuliers à donner aux raisins de table. — Observations sur la maturité précoce ou tardive. — La cueillette. — Les marchés. — Les emballages. — Les principales maladies. — Leurs traitements. Les coopératives.

Conservation des raisins : Conservation des raisins à rafle sèche. — Conservation des raisins à rafle fraîche. — Conservation des raisins dans des matières inertes et pour les transports à longue distance. — Fumigation des raisins par l'anhydride sulfureux pour les exportations de longs parcours. — Altérations des raisins au fruitier.

Les raisins secs. — La dessiccation.

Les diverses utilisations des raisins : Les moûts stérilisés ou vins sans alcool. — Jus de raisin non parteurisé. — Le sucre de raisin. — Les confitures ou résinés, gelées et sirops.

Ce guide est ce que nous avons de mieux en ce moment.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Comme dans le vignoble, les affaires ont été encore peu actives ces jours-ci dans les Entrepôts parisiens. On doit noter cependant une certaine tendance à s'intéresser aux vins d'Algérie, de préférence à ceux du Midi. Les prix n'ont pas sensiblement varié et, pour des Algérie 11°, se sont établis les prix de 170 à 175 fr. et à 190 fr. pour des 12°, à quai Rouen.

En vins de cette provenance, on a reçu quelques arrivages de nouveaux, assez légers, cotés à 190 fr. pour des 11°. De nouveaux réservoirs sont

attendus ces jours prochains, ainsi que des primeurs d'Alicante-Bouschet du Roussillon. On ne compte pas recevoir d'aramons avant la fin du mois. En vins vieux du Midi, assez peu demandés, il y a eu des offres de 9° de 155 à 160 fr. ; de 10° de 165 à 170 fr. et de 11° à 180 fr.

Pendant le mois d'août, il est sorti des entrepôts de Paris et de la Seine, 802.198 hectolitres de vins, contre 815.303 en juillet et 756.490 en août 1931. Le stock commercial à fin août était de 2.463.869 hectos tant pour Paris que pour la banlieue, contre 2.457.419 à fin juillet dernier et 2.521.882 à fin août 1931. On voit que ce stock s'est quelque peu accru depuis le mois de juillet ; au moment où il était le plus important pendant la présente campagne, c'est-à-dire à fin décembre dernier, il était de 2.522.193 hectos.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 19 sept.	Cours du 26 sept.
8°	Aramon plaine	Aramon 8 à 9°	Pas de cote
8 à 9°	9,50 à 10 fr. 00	112 à 123 fr.	Insuffisance d'affaire
9 à 10°	le degré	Montagne 9 à 10°	
11°	Costières, 11 à 12 fr.	123 à 132 fr.	
11 à 12°	le degré	Costières 10 à 11°	
Rosé, paillet, gris		138 à 148 fr. l'hecto	
Blanc Bourret			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 20 sept.	Cours du 27 sept.
8°	Vin nouveau	Vins rouges 8°	Vins rouges 8°
9°	sous-marc	de 115 à 123 fr.	de 120 à 125 fr.
10°	10,50 à 12 fr. 50	9° de 125 à 132 fr.	9° de 130 à 135 fr.
11°	Ordinaire	10 à 11° de 135 à 145 f.	10° de 140 à 150 fr
Rosé	9,50 à 10 fr. le degré		
Blanc de blanc			

Cote officielle de la Chambre de Commerce de l'Hérault. — La Chambre d'Agriculture de l'Hérault nous communique la cote officielle suivante :

Commission d'établissement des cours des vins et alcools. — Des ventes ont été traitées dans le courant de la semaine sur la base de 14 à 14 fr. 50 le degré.

Alcool. — Pas d'affaires signalées.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.*. — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	16 sept. 1932	23 sept. 1932
Rouges			
Plaine 8° à 10°		120 à 133	115 à 135
Coteaux 9° à 11°	10,50 à 11 fr. 50	130 à 150	130 à 150
Ht-coteaux 9°8 à 11°8	10 à 11 fr.	» à »	
Rosés			
Courants 8 à 9°	»	» à »	» à »
Supérieurs 9 à 10°	»	» à »	» à »
Blancs			
Courants 10 à 11°	»	» à »	» à »
Supérieurs 10° à 11°3	»	» à »	160 à 170

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Chambre départementale d'Agriculture nous communique la cote suivante :

Commission des cours. — Marché de Béziers du 23 septembre : Vins rouges, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 suivant degré et qualité.

Tendance très ferme. Le déficit de la récolte dépasse toutes les prévisions.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Laurens :	1.400 hl.	10°	130 francs.
Près Béziers :	1.000 hl.	9°	125 francs.
Près Vias :	600 hl.	8°	120 francs.
Près Laroque :	1.000 hl.	9°2	130 francs.
Près Quarante :	1.700 hl.	10°6	150 francs.
Près Béziers :	1.000 hl.	8°2	118 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 24 septembre 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 13,50 à 14 fr. 00 le degré ; vins rosés, de »»,»» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de «»,»» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 14,00 à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. – Cote du 25 sept. 1932 : vins rouges, 9°5 à 11°, 132 à 150 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 24 sept. 1932 : de 8°, de 115 à 120 fr. ; de 9°, de 125 à 130 fr. ; de 10°, de 135 à 140 francs ; de 11°, de 145 à 155 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Observations. – Situation sans changement. On traite cependant quelques petites affaires, pour le vin de bonne qualité.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 16 au 22 septembre. — Vin du Narbonnais : 8 degrés, de 115 à 120 fr. ; 9 degrés, de 125 à 130 fr. ; 10 degrés, de 135 à 140 fr. ; 11 degrés, de 145 à 150 fr. ; 12 degrés, de 155 à 160 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9°, de 125 à 130 fr. ; 10°, de 135 à 140 fr. ; 11°, de 145 à 150 francs ; 12°, de 160 à 165 fr.

Corbières, de 10°, de 135 à 140 fr ; 11°, de 145 à 150 fr. ; 12°, de 160 à 165 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 10 sept.	Cours du 17 sept.
8°.....	Vins vieux	8 à 12°	8 à 12°
9°.....	13 à 14 fr.	de 12,50 à 14 fr. 50	de 12,50 à 14 fr. 00
10°.....	Nouveaux	le degré	le degré
11°.....	10,00 à 12 fr. le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — *Commission de la Chambre d'Agriculture.* — Réunion du 24 septembre 1932 :

Vins : Pas d'affaires ; on nous signale des offres de 12 à 13 francs le degré pour les vins nouveaux.

Alcools. — Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 21 sept. — Région : rouge, 13,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

GIRONDE. — **Bordeaux**, 17 sept. Court. asserm.).

Vins blancs le tonneau de 900 litres (1930). — 1ers crus, ... à ..... ; 2mes crus, 3.500 à 4.000 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 3.200 à 4.000 ; 1er

et 2me crus Sainte-Croix-du-Mont, 3.000 à 3.500 ; Loupiac et similaires, 3.000 à 3.500 ; Cérons, 3.000 à 3.500 ; 1er Graves supérieur, 2.800 à 3.200 ; Graves, 2.300 à 2.600 ; logé.

1re Côte de Bordeaux, Grande Côte, 2.000 à 2.500 ; Entre-Deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais, nu, 1500 à 1800.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 17 sept. 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 12,25 à 12 fr. 50 ; 2e choix, le degré 11 fr. 25 à 12,50 ; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50 ; vin de distillerie, 8,25 à 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 17 sept. 1932 :

Vin rouge, le degré, 12,50 à 12 fr. 00.

MARCHÉ AUX RAISINS

Caumont. — Marché aux raisins. — Il a été apporté sur notre marché de jeudi et vendredi 80.000 kilos de raisins qui se sont vendus : Chasselas, de 140 à 200 fr. ; Admirables, de 150 à 180 fr. ; Dattiers, de 160 à 200 fr. ; Gros-verts, de 110 à 120 fr. Le tout aux 100 kilos. Prix ferme : vente plutôt calme.

Isle-sur-Sorgue. — Cours du 24 septembre : Chasselas, de 120 à 160 fr. ; Admirables, de 140 à 180 fr. les 100 kilos.

Boulbon. — Mercuriale du 25 septembre. — 62.000 kilos ; Chasselas dorés extra, de 130 à 140 fr. ; Chasselas premier choix, de 100 à 120 fr. ; Chasselas ordinaires, de 70 à 90 fr. ; Dattiers, de 110 à 125 fr. ; Admirables, de 140 à 160 fr. ; Valenzis, de 100 à 120 fr. ; Muscats de Hambourg, de 120 à 130 fr. ; Gros-verts, de 80 à 100 fr. ; Aramons, de 80 à 90 francs.

Vente lente pour toutes variétés. Grosse semaine en perspective.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 940 à 950 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr. ; marc à 86°, »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 830 à 845 fr. ; trois-six de marc, 86°, 745 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 450 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 950 à 960 fr. ; trois-six marc 100° deg., »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1000 à «»»» ; marc, 750 à »»» francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 23 septembre 1932	
Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	2 fr. 50 à 2 fr. 65 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	1 fr. 75.
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 80 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	1 fr. 90 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr »» à » fr. »» —

'ogé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendanee toujours plus faible.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 27 septembre 1932.

	Courant	Octobre	3 de Janvier
	—	—	—
Blé.....	116,50-116,75 P.	117-116,75 P.	118,75-118,50 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	88,25 P.	86,25 P.	87,50 P.

New-York, 23 septembre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (57 fr. 53) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (58 fr. 76) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (36 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 5 à 7.

Alger. — 17 septembre 1932

Blé tendre colon, 1er choix, 136 à 136 ; 2e choix, 130 à 129. — Blé tendre marchand, 125 à 126. — Blé dur colon, 1er choix, 126 à 125 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 96 à 95. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 57 à 56 — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 83 à 82. — Fèves, féverolles, 67 à 66 fr. — Foin laitier, 38 à 37. — Foin administratif, 26 à 27. — Paille, 15 à 14.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide. — Décortiquée ordinaire Coromandel : septembre, 59.50 (id.) ; octobre, novembre, décembre, 59.50 (id.) ; janvier, 59 (id.) ; février, 59 (58) ; mars, 58 (id.) ; avril, 58 (id.) ; mai et juin, 58 (id.).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.....	95	96	96	97	98
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	79	80	81	82	83
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.....	91,50	92,50	93,50	94,50	95,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	81	82	83	84	85
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	102	102	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	92	92	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.....	94,75	95,75	96,75	97,75	98,75
Potazote 12,5 o o d'azote, 25 o/o de potasse.....	98	98,50	99	99,75	100,25
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	125	126	127	128	129
Phosphate d'ammoniaque 20.5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique.....	184	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 112 à 125 ; sulfate ammoniaque 20/21, 116 à 121 ; sulfate potasse 48/52, 116 à 122 francs ; chlorure potassium 48/52 ; 86 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 35,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 18 au samedi 24 Septembre 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	21.8	13.8	17 0	12.4	«	1.7	22 7	11.6	16.0	10.0	»	6.5
Lundi.....	21.2	11 8	16.1	6.2	0.5	»	20 7	10.1	15.8	5.0	trac.	«
Mardi.....	22 2	14.8	19 8	7.0	»	»	22.9	13.2	«	»	0.9	»
Mercredi ...	20.4	17 6	18.0	8 8	«	»	23.0	17.2	20.0	5.4	0 1	«
Jeudi.....	25 0	15.8	19.8	11.8	»	trac.	24.8	13.7	17.6	10.0	«	»
Vendredi ...	28 4	14 8	«	11.8	«	«	27.8	13.5	19.8	12.2	«	«
Samedi.....	24.6	18.6	21.0	12.2	0.2	»	27.9	16.5	21.5	10.0	trac.	trac.
Total....					72.1	237.1					317.2	290.9
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	23.2	10.1	19.6	12.9	«	6.2	25.5	15.1	14.3	7.3	0.1	0.8
Lundi.....	22.0	14 8	17.7	4.2	0.7	«	23.0	15.3	15.8	5.9	trac.	«
Mardi.....	23.2	8.9	16.6	«	«	«	20.7	10.6	20.0	5.4	»	»
Mercredi ...	24.1	17.2	19.9	6.5	«	»	22.4	15.8	18.9	10.0	«	»
Jeudi..	27.1	15 1	»	3.1	«	»	25.2	14.8	«	«	«	»
Vendredi ...	29.7	16 4	19.9	12 6	«	0.4	28 7	14.9	19.4	10.5	»	»
Samedi.....	25 6	17.0	21.9	9.6	3.0	»	29.9	14.6	20.7	10.7	trac.	»
Total....					227.0	277.6					153.7	291.5
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	25 2	14.5	17.7	9.2	5.7	1.7	27.3	14.8	18.2	6.6	7.1	«
Lundi.....	20.2	13.0	14.4	7.0	»	«	23.0	15.4	15.4	7.4	«	»
Mardi	23.7	8.1	«	»	»	»	23.6	12.2	«	«	«	»
Mercredi ...	21 9	16 2	16.8	0.8	»	«	25.0	15.3	16.5	5.5	«	«
Jeudi	25.2	13 2	17.7	2.4	«	»	22 3	16 3	18.1	4.9	«	0.1
Vendredi ...	29.1	14.2	19.9	11.1	«	«	30.1	12.3	18.7	9.3	»	trac.
Samedi	28.7	15.0	19.0	13.0	»	«	29.7	14.4	17.2	12.6	«	«
Total...					231.4	301.3					245.3	345.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	23.0	10.2	20.0	12.0	»	11.8	28.3	20.6	22.0	13.3	11.0	«
Lundi.....	22.4	13.8	17.5	7.6	0 2	»	27.5	19.4	20.2	10.0	«	»
Mardi.....	23.8	12.0	»	«	»	«	27.0	15.0	»	»	»	«
Mercredi ..	24.5	16.2	19.5	3.5	«	«	28.4	15.1	20.0	10.3	«	«
Jeudi	27.8	14.2	20.2	3.9	«	»	28.4	16.0	22.8	6.8	trac.	«
Vendredi ...	30 4	16 2	19.6	11.5	«	10.0	30.4	16 9	22.4	12.5	»	»
Samedi.....	23.1	17.8	22.5	8.9	2.6	»	27.8	16.5	»	«	«	«
Total....					335.2	379.5					211.1	120.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	19.6	15.7	19.0	12.0	trac.	0.9	23.0	18.9	26.1	12.7	57.1	«
Lundi.....	23.6	15 8	17.6	7.6	trac.	«	26 1	16.5	22.6	11.9	trac.	«
Mardi.....	23.7	15.8	»	»	«	«	25.4	20 5	18.0	10 5	58.4	«
Mercredi...	25.5	13.9	19.2	3.9	«	»	27 0	15.1	16 5	7.5	0.3	«
Jeudi.....	27.9	13 6	19.4	5.1	»	«	25 6	14.9	17 1	3 9	0.2	«
Vendredi ...	27.3	19 6	19.2	11.4	»	0.2	25.6	19 0	20 4	3 7	»	»
Samedi	27.0	18.8	21.9	12.4	0.7	»	28 6	19.2	23.4	4.5	»	0.2
Total....					334.3	155.0					327.2	161.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,..	24.4	18.4	23.3	14.4	«	«	24.6	16.3	18.7	14.3	0.5	32.6
Lundi.....	26 6	18 8	21.6	16 1	1.4	«	25 3	19 2	18.0	14.4	2.6	14.0
Mardi.....	27.7	19.7	«	«	«	«	24.7	20.8	25 0	13.2	4.4	4.8
Mercredi....	30.2	20.2	19.8	8.8	»	»	35.8	22 3	24 1	15.0	2.2 s.	»
Jeudi.....	28.0	17.3	24.2	10.1	«	«	35.7	20.2	24 4	13.1	siroc.	«
Vendredi....	26.7	20 0	23.1	15.1	«	»	33.4	20 4	25.6	13.2	siroc.	»
Samedi.....	26.3	20.5	22 3	17.5	«	0.2	25 2	19.8	25.1	17.3	«	«
Total....					248.4	159.0					11.5	51.9

Observations. — Eté

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.